

# Integrazione in Cavanna

## Synchrosys entra ufficialmente a far parte del gruppo di Prato Slesia

Synchrosys di Torino, specializzata in buffering, handling, conveying ed end-line nel settore dei prodotti alimentari fragili e delicati, è entrata a far parte del gruppo Cavanna. "L'integrazione è avvenuta ufficialmente lo scorso agosto 2010, - ha precisato Riccardo Cavanna, CEO del gruppo - ma è stata iniziata un anno prima da un periodo di stretta collaborazione durato quasi un anno: l'obiettivo comune alle due società è il consolidamento dei marchi sul mercato del confezionamento alimentare e l'offerta di soluzioni specifiche per qualsiasi esigenza".

Da ormai 50 anni - festeggiati tra l'altro proprio lo

**Cavanna, sede di Prato Slesia**  
Cavanna, Prato Slesia premises



Synchrosys  
officially  
part of  
the group  
of Prato  
Slesia



### Soluzioni di packaging per fette biscottate Packaging solutions for rusks

*Synchrosys of Turin, specializing in buffering, handling, conveying and end-line in the sector of fragile and delicate foodstuff, merged into Cavanna Group. The CEO of the group, Mr. Riccardo Cavanna, pointed out that "The integration dates back August 2010, but it had already started one year before with a very close cooperation for almost a year: reinforcing their brands in the food packaging market and the offer of specific solutions for any kind of requirement are the two companies' joint targets."*

*It is 50 years now, celebrated last June with a great event on Lago Maggiore banks, that Cavanna has been committed to producing complete packaging plants: from distribution and feeding devices, loaders, horizontal flow-pack machines, up to robotic systems for primary and secondary wrapping. The integration of Synchrosys into the group has enabled the optimization of the know-how in the engineering and production of plants for products such as rusks, crackers, potato chips and biscuits. In particular, throughout the years the Turin-based company has developed specific expertise in the treatment of the products leaving the oven;*

scorso giugno con un grande evento sul Lago Maggiore - Cavanna si dedica alla produzione di impianti completi per il confezionamento: dai dispositivi di distribuzione ed alimentazione, ai caricatori, alle confezionatrici orizzontali flowpack, fino a sistemi robotici per l'incarto primario e secondario.

L'integrazione di Synchrosys nel gruppo ha permesso di ottimizzare il proprio know-how nella progettazione e produzione di impianti per prodotti secchi, quali fette biscottate, cracker, patatine e biscotti. In particolare l'azienda torinese ha sviluppato negli anni specifiche competenze nel trattamento dei prodotti in uscita dal forno e si è perciò indirizzata verso la progettazione di unità di raccolta e raffreddamento, incanalamento e suddivisione del flusso, controllo degli accumuli, formazione delle dosi nei caricatori e, non ultima, l'alimentazione delle confezionatrici per incarto primario o multipack. Lo stendifette di Synchrosys è un dispositivo concepito esclusivamente per fomi di tostatura nella produzione di fette biscottate ed è in grado di trattare filoni di diverso formato, dai minitoast alle fette alla brace. Il polmone a stacker mobile, invece, è stato sviluppato per l'accumulo controllato di fette biscottate, biscotti e cracker e può compensare arresti macchina per durate di decine di minuti.

Pur essendo presenti sul mercato come marchi indipendenti, Cavanna e Synchrosys - forti della nuova integrazione - collaborano attivamente e costantemente per rispondere alle nuove esigenze del mercato e per offrire ai propri clienti sempre nuove opportunità di confezionamento.

La fiera Interpack del prossimo anno segnerà il primo grande appuntamento in cui il Gruppo Cavanna avrà la possibilità di presentare la sua strategia per affrontare la sfida del packaging del futuro.

## Integration into Cavanna

*therefore, it has dedicated to engineering of collecting and cooling groups, canalization and division of product flow, accumulation control, dosing in the loaders and last but not least, loading of primary and multipack wrapping machines Synchrosys slice spreader, which has been designed exclusively to load toasting ovens in rusks production plants, processes loaves of different sizes, from mini-toasts to grilled bread slices.*

*The Synchrosys slice spreader, which has been designed exclusively to load toasting ovens in rusks production plants, processes loaves of different sizes, from mini-toasts to grilled bread slices and can be adjusted according to the toasting oven width.*

*The mobile accumulation stacker, developed with the aim to monitor rusks, biscuits and crackers accumulation, can compensate long machine stops for about 10 minutes.*

*Although they are in the market with independent brands, Cavanna and Synchrosys, strong of their new integration, cooperate actively and constantly as to meet the new market demands and offer their customers new packaging opportunities.*

*The next year's Interpack will be the first big event where Gruppo Cavanna will have the chance to introduce its strategy to face the packaging of the future.*



**Riccardo e Alessandra Cavanna**